

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz Champignons à la Grecque	☀️ Duo de choux* Tomates à l'huile d'olives	Poireaux vinaigrette	Mousse de foie Salade du Chef	Duo de saucissons ☀️ Pamplemousse*
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Saucisse grillée</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Bœuf aux olives</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Rôti de porc</i> <i>Mélange campagnard</i>	<i>Pilon de poulet Tex Mex</i> <i>Gratin de chou-fleur</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Courgettes à la tomate</i>
DESSERTS	Flan nappé au caramel	☀️ Fruit frais*	Flan Pâtissier	☀️ Fruit frais*	🌿☀️ Fruit frais*

LE FROMAGE COMPOSE VOTRE MENU DEUX FOIS PAR SEMAINE.

Semaine du 11 au 15 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de petits pois au jambon Betteraves vinaigrette	☀️🌿 Carottes* râpées ☀️ Radis noir*, pommes Granny et vinaigrette sauce soja	Potage	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers	Concombre ☀️ Céleri* rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Paupiette de veau</i> <i>Carottes sautées</i>	<i>Dos de colin</i> <i>Flageolets</i>	<i>Filet de poulet au curry</i> ☀️ <i>Salade verte* / Pommes rissolées</i>	<i>Chili con carne</i> <i>Riz</i>	<i>Nuggets</i> <i>Fondue de poireaux</i>
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc	☀️ Fruit frais*	Flan nappé au caramel	Brownie	☀️ Fruit frais*



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

